

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso

Leo O'Drudy (202) 720-9113
FSIS-RC-022-2013

UNA FIRMA EN KANSAS RETIRA PRODUCTOS DE CERDO QUE FUERON PRODUCIDOS SIN UN PLAN HACCP

WASHINGTON, 15 de marzo del 2013- Ben-Lee Processing, Inc., un establecimiento en Atwood, Kansas, está retirando del mercado una cantidad indeterminada de productos listos para comer y productos tratados al calor con jamón y tocineta debido a que fueron producidos sin un plan de Análisis de riesgo y control de puntos críticos (HACCP, por sus siglas en inglés), anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos bajo la lista de retirada incluyen:

- Paquetes de varios pesos de productos curados de carne de cerdo, incluyendo tocineta del país (en inglés “country style bacon”), tocineta rebanada, jamón, jamón rebanado y embutidos de verano (como salchichón).

Los productos siendo retirados se encuentran en paquetes de tamaños dirigidos al consumidor, y de varios pesos, y empacados con un papel blanco de carnicería con el nombre y dirección de Ben-Lee, como también la marca de inspección y el nombre del producto con un color de tinta contrastante.

Los productos siendo retirados contienen el número de establecimiento “Est. 2366” dentro de la marca de inspección del USDA. Los productos fueron producidos antes del 14 de marzo del 2013 y distribuidos hacia el noroeste de Kansas para luego ser distribuidos nuevamente.

El problema fue descubierto por el Departamento de agricultura del estado de Kansas en conjunto con el FSIS. Se les había concedido la marca de inspección a algunos productos completamente cocidos, pero la compañía no tiene un plan HACCP para productos completamente cocidos. La investigación adicional reveló que otros productos listos para comer o tratados con calor fueron producidos sin planes HACCP. Los planes HACCP, en los cuales establecimientos identifican posibles peligros asociados con un producto en particular e identifican las maneras de tratar dichos peligros durante el proceso de producción, son requeridos para los productos que llevan la marca de inspección.

Al presente, ni el FSIS o la compañía han recibido informes de enfermedades. Cualquier persona preocupada por una enfermedad por causa de estos productos debe comunicarse con su proveedor de servicios médicos. El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurarse que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con el dueño de la compañía, Tom Carroll, al (785) 626-3732.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas 24 horas al día a nuestra representante virtual “Pregúntele a Karen”, visitando PregunteleaKaren.gov o a través del celular en m.PregunteleaKaren.gov. El servicio de charlas (chat) de Pregúntele a Karen está disponible de lunes a viernes de 10 a.m. a 4 p.m. hora del este. Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, está disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día. Para información en como reportar al FSIS un problema con carnes, aves o productos de huevo procesados en cualquier momento del día, visite: [www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Problems With Food Products](http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Problems_With_Food_Products).

#



www.fsis.usda.gov

¿Tiene Preguntas en Inocuidad Alimentaria?

¡Pregúntele a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle 24/7 información en inocuidad alimentaria

Siga a FSIS en Twitter por

http://twitter.com/USDAFoodSafe_es

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

Clasificaciones de Retiradas del USDA	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.